





przepisy.pl

Jesienna zupa z cykorii z orzechami i gorgonzolą

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cykoria - 4 sztuki
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- ser gorgonzola - 150 gramów
- śmietana 36% - 3 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- sok z cytryny
- orzechy włoskie - 200 gramów
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cykorie pokrój z góry do dołu. Ostatni kawałek, ten na samym dole, jest gorzki - trzeba go wyrzucić. Gdybyś zaczął kroić od dołu, cała cykoria byłaby gorzka.
2. Zagotuj litr wody, włóż kostki rosółowe, gotuj minutę. Wlej sok z cytryny, dodaj cykorie, wymieszaj. Przykryj i gotuj na małym ogniu około 30 minut.
3. W miseczce roztrzep śmietanę z żółtkami.
4. Mąkę ziemniaczana wsyp do drugiej miseczki i rozprowadź ja 1-2 chochlami rosółu.
5. Zupę zmiksuj, ponownie ustaw na dużym ogniu, kolejno dodawaj, stale mieszając: śmietanę z żółtkami, gorgonzolę pokrojoną w kostkę oraz mąkę ziemniaczaną. Przypraw gałką muskatołową i pieprzem. Przed podaniem posyp posiekanymi orzechami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl